

## ***Pengolahan Ikan Lemadang Menjadi Abon dan Ikan Asap di Desa Songbanyu, Daerah Istimewa Yogyakarta***

Daniel S. A. Wicaksana, Ilova J. Skolastika, Mufti C. Umam, Wikal Tesar, Andrew Moreno, Paramitha C. Sianturi, Angela T. Marceline, Barnesy Bakker, Faniyanti Kondolele, Albert J. R. Sturmadi,  
Felix Brian Hari Ekaristianto<sup>1</sup>.

Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Jln. Babarsari No. 44, Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281  
email : [felix.ekaristianto@uajy.ac.id](mailto:felix.ekaristianto@uajy.ac.id)

**Received: July 26, 2022; Revised: -; Accepted for Publication: March 28, 2023; Published: March 28, 2023**

**Abstract** - Desa Songbanyu is famous for its marine and fisheries midwives because it is directly adjacent to the sea. As a result, our team intends to contribute by making processed food products sourced from marine fisheries in a desire to help the economic growth of rural communities. Of course there are stages so that the product can be maximally successful, such as the processing and marketing that will be carried out. The products that will be made are Fish Shredded and Smoked Fish, both of which come from the original lemadang fish. The method that will be applied is descriptive qualitative by referring to various literatures and literature reading materials. The results and discussion created from the writing carried out by the writing team is to tell how to manage or make lemadang fish so that it can become shredded fish and smoked fish correctly and well. Then the discussion of the marketing strategy used is the direct technique and WOM or in other words Word of Mouth because it is relatively easy to do and cuts costs. Thus, in terms of products that are good and tasteful to the use of appropriate marketing strategies and easy to covet culinary products from processed lemadang fish can be a good business idea for the people of Desa Songbanyu in supporting the economy towards a better direction.

**Keywords** - *Shredded Fish, Smoked Fish Lemadang, Songbanyu Village, management, WOM (Word of Mouth) strategy*

**Abstrak** - Desa Songbanyu terkenal akan bidang kelautan dan perikanan karena berbatasan langsung dengan Laut. Sebagai hasilnya, tim penulis bermaksud memberikan sumbangsih dengan membuat produk olahan makanan yang bersumber dari perikanan laut yang ada dalam keinginan untuk membantu pertumbuhan ekonomi masyarakat desa. Tentunya ada tahapan agar produk tersebut dapat berhasil maksimal seperti proses pengolahan serta pemasaran yang akan dilakukan. Adapun produk yang akan dibuat adalah Abon Ikan dan Ikan Asap yang keduanya berasal dari jenis ikan lemadang. Metode yang nantinya akan diterapkan adalah deskriptif kualitatif dengan mengacu dari berbagai literatur dan bahan bacaan kepustakaan. Hasil dan pembahasan yang tercipta dari penulisan yang dilakukan oleh tim penulis ini adalah memberitahu bagaimana pengelolaan atau pembuatan ikan lemadang hingga dapat jadi abon ikan serta ikan asap secara benar dan baik. Kemudian pembahasan strategi pemasaran yang digunakan adalah dengan teknik secara langsung dan WOM atau kata lainnya *Word of Mouth* karena relatif mudah dilakukan dan memangkas biaya. Dengan demikian, dari segi produk yang baik dan bercita rasa hingga penggunaan strategi pemasaran yang tepat dan mudah didambakan produk kuliner dari olahan ikan lemadang ini dapat menjadi ide bisnis yang baik

bagi masyarakat Desa Songbanyu dalam menyokong perekonomian menuju ke arah yang lebih baik.

**Kata Kunci** - *Abon Ikan, Ikan Asap Lemadang, Desa Songbanyu, pengelolaan, strategi WOM (Word of Mouth)*

### I. PENDAHULUAN

Desa Songbanyu berada pada sebuah kawasan di Kapanewon Girisubo, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dengan total luas wilayah seluas 1.442 ha. Berdasarkan dari luas wilayah yang tidak terlalu kecil ini juga tentunya Desa Songbanyu memiliki potensi desa yang beragam dan sudah semestinya untuk dikembangkan pada tahap lanjutan. Salah satu potensi desanya yang dapat menjadi fokus perhatian utama adalah sektor perikanan hal ini berhubungan dikarenakan Desa Songbanyu berbatasan langsung dengan laut maupun bibir Pantai Sadeng. Tak ayal apabila Desa Songbanyu memiliki pelabuhan yang digunakan sebagai tempat setelah maupun sebelum mengambil hasil laut seperti ikan, lobster, dan sebagainya.

Berlandaskan dengan mengacu dari berbagai sumber yang ada, dapat ditarik sebuah kesimpulan bahwa sebagian besar masyarakat yang berada di Desa Songbanyu bermata pencaharian sebagai nelayan maupun pada bidang kewirausahaan bahari, dan yang lainnya. Tentunya dengan berharap dari ketersediaan sumber daya alam yang ada di Desa Songbanyu berperan penting sebagai dasar penghidupan bagi masyarakat di desa tersebut. Maka dari itu pentingnya bagi masyarakat khususnya di Desa Songbanyu untuk mengetahui mengenai kiat-kiat baru yang dapat dilakukan dalam memanfaatkan dari sumber daya alam yang ada secara baik dan maksimal sehingga dapat menjadi penyokong bagi perekonomian di Desa Songbanyu.

Berdasarkan pada aspek perekonomian di Desa Songbanyu tentunya terkena dampak dari adanya wabah virus Covid-19 yang sudah berlangsung cukup lama ini, tak luput jua sektor perekonomian pada masyarakat desa. dampak konkrit yang dapat dilihat maupun dirasakan langsung ialah penurunan daya permintaan termasuk pula penjualan pada sektor perikanan. Akibatnya yang berjalan cukup panjang ini mengakibatkan perekonomian warga Desa Songbanyu menurun sehingga tidak mampu ataupun kekurangan dalam pemenuhan kebutuhannya.

Kendati demikian pastinya terdapat jalan keluar sebagai salah satu upaya untuk menyangga permasalahan ekonomi dalam menaikkan taraf hidup ataupun memperbaiki perekonomian pasca pandemi virus corona. Beragam jenis usaha yang telah dijalankan oleh berbagai orang salah satunya pada bidang kuliner yang mana makanan adalah kebutuhan primer yang harus diprioritaskan dahulu oleh setiap orang. Usaha kuliner tentunya dapat dilakukan oleh seluruh lapisan masyarakat dengan menyesuaikan terhadap modal usaha yang akan digunakan. Dengan cara mengaitkan antara modal usaha dengan sumber daya alam yang tersedia pada suatu desa, khususnya di Desa Songbanyu. Terdapat sumber daya alam yang berpotensi untuk dijadikan sebagai modal dalam pembentukan suatu usaha, yaitu sumber daya perikanan hasil lautnya, khususnya ikan lemadang. Ikan lemadang atau yang dikenal juga dengan sebutan ikan mahi-mahi adalah salah satu jenis ikan yang dapat ditemukan pada perairan laut wilayah Indonesia, maka tak heran pula ikan ini disebut sebagai salah satu ikan asal Indonesia.

Ikan lemadang ini memiliki ciri fisik dengan ukuran rata-rata ialah sepanjang 1 cm hingga 210 cm, memiliki bobot berat dapat mencapai 40 kg serta dapat bertahan hidup selama 4 tahun. Ikan ini juga mempunyai corak warna biru cerah, hijau keemasan cerah dipadukan dengan warna kuning dan putih pada bagian perut bawah ikan [1]. Selain itu, ikan lemadang juga mengandung sumber asam lemak omega 3, kandungan tinggi protein, mengandung selenium dan vitamin B, serta tinggi akan zat besi yang mana semua kandungan tersebut bermanfaat bagi tubuh dan tentunya menyehatkan untuk dikonsumsi [2].

Pada wilayah Desa Songbanyu memiliki beberapa pantai yang indah yaitu, pantai Baronan, pantai Mbongosan, serta pantai Sadeng. Khusus pantai Sadeng sendiri terdapat sebuah pelabuhan perikanan termasuk pula sebagai tempat jual beli ikan. Hasil tangkapan para nelayan yang dibawa ke pelabuhan pun beragam jenisnya, termasuk ikan lemadang.

Persoalan yang kerap terjadi ialah masyarakat desa belum dapat memanfaatkan hasil tangkapan tersebut secara optimal yang mana apabila dilakukan dengan optimal dan penuh dengan kejelian dapat dijadikan sebagai berbagai jenis macam olahan makanan. Untuk dari itu, diperlukannya bagaimana cara dalam pengolahan dalam mengolah hasil laut tersebut kemudian perlu adanya strategi pemasaran dalam memasarkan sebuah produk olahan tersebut menjadi faktor penting dalam kegiatan berwirausaha dan dapat memajukan perekonomian di Desa Songbanyu.

Pendefinisian mengenai strategi pemasaran ialah rangkaian upaya yang akan dilakukan baik oleh badan usaha dengan harapan untuk mencapai tujuan yang sebelumnya telah direncanakan. Strategi pemasaran ini adalah hal yang tidak boleh dilupakan baik dalam membangun sebuah usaha karena berperan

untuk menentukan nilai ekonomi yang didalamnya terdapat produksi, pemasaran maupun sasaran.

Pernyataan ini didukung oleh salah satu pendapat ahli yaitu menurut Assauri (2013) menegaskan strategi pemasaran adalah alat dari berbagai seluruh rangkaian kegiatan yang terdapat dalam bauran pemasaran, strategi pemasaran kemudian berperan memberikan petunjuk bagi suatu perusahaan dalam mengendalikan semua aspek dengan harapan kelak dapat mencapai tujuan yang telah ditetapkan oleh perusahaan dalam pemenuhan keinginan dan kebutuhan konsumen [3].

Berdasarkan hal yang telah dipaparkan di atas, strategi pemasaran tahapan awal yang akan kelompok kami gunakan adalah *Word of Mouth* atau yang disingkat dengan WOM. *Word of Mouth* adalah komunikasi secara verbal baik hal positif maupun negative kepada orang-orang yang tujuannya untuk mempengaruhi pengambilan keputusan pembeli [4]. Strategi ini memiliki sistem kerja dengan melakukan usaha strategi pemasaran dari konsumen untuk mempromosikan, merekomendasikan, membicarakan, serta menjual produk atau jasa yang telah konsumen itu coba kepada calon konsumen lainnya [5]. Strategi ini dapat dikatakan sebagai strategi yang relatif terjangkau dan efektif dalam menarik minat konsumen meskipun dikatakan strategi ini merupakan jenis strategi pemasaran secara tradisional namun dapat memberikan dampak yang baik terutama bagi para pelaku usaha.

Guna mendukung perkembangan perekonomian yang ada di Desa Songbanyu, tentunya diperlukan bagaimana cara pengolahan dari sumber daya perikanan yang ada menjadi produk yang siap untuk dipasarkan selain itu pula kelompok kami akan membahas mengenai penetapan standar mutu sebagai acuan dalam suatu produk yang memiliki kualitas baik dan aman untuk para konsumen. Oleh sebab itu, kelompok kami pula akan membahas mengenai pembuatan olahan makanan yang sesuai dengan standar yang berlaku. Berlandaskan hal tersebut dalam penulisan ini kelompok kami mengangkat judul "Pengolahan Ikan Lemadang Menjadi Abon dan Ikan Asap di Desa Songbanyu, Daerah Istimewa Yogyakarta".

## II. METODE PENGABDIAN

### 3.1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

#### 1. Waktu

Penelitian ini dilakukan secara dalam jaringan yang berlangsung selama dua bulan terhitung sejak tanggal 01 April 2022 sampai dengan pada 31 Mei 2022.

#### 2. Lokasi

Lokasi penelitian dilakukan di Desa Songbanyu, Kecamatan Girisubo, Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

### 3.2. Materi Penulisan

Penulisan jurnal ini mengambil judul “Pengolahan Ikan Lemadang Menjadi Abon dan Ikan Asap di Desa Songbanyu, Kecamatan Girisubo, Kabupaten Gunungkidul, Prov. Daerah Istimewa Yogyakarta”.

### 3.3. Sumber Data

Sumber data diperoleh dari situs resmi laman Desa Songbanyu dan Badan Pusat Statistik (BPS) Kecamatan Girisubo Tahun 2021 sebagai acuan informasi yang memiliki keterhubungan dengan data kependudukan yang ada. Terkait materi yang dipaparkan pada penulisan ilmiah ini pula mengacu dari berbagai sumber seperti artikel, jurnal, buku, serta sumber yang relevan lainnya.

### 3.4. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan pada penulisan laporan ini adalah teknik observasi dan teknik pengambilan data sekunder dengan melalui buku-buku, jurnal ilmiah, serta situs resmi yang memiliki keterhubungan terhadap topik dengan penulisan ini.

### 3.5. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dipergunakan adalah penelitian kualitatif deskriptif dengan memakai literatur maupun studi kepustakaan yang berhubungan dengan pemecahan masalah yang terdapat dalam penulisan ini. Hal ini bertujuan untuk memaparkan hasil yang didapatkan dalam penulisan yang diperoleh oleh kelompok penulis.

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Hasil

#### Perikanan Desa Songbanyu

Mengacu dari penjelasan Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan menjelaskan secara gamblang bahwa perikanan adalah semua rangkaian kegiatan yang berurusan dengan pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya ikan dan lingkungannya mulai dari praproduksi, produksi, pengolahan sampai dengan pada pemasaran, yang dilakukan dalam suatu sistem bisnis perikanan [6].

Pada wilayah Desa Songbanyu sendiri seperti yang diketahui dari data yang ada sangat dekat dengan laut dan beberapa pantai, maka tak heran apabila di desa tersebut terdapat sebuah pelabuhan, yang berada satu lokasi dengan Pantai Sadeng. Tak heran apabila pada desa tersebut sudah terbangun infrastruktur seperti pelabuhan. Pelabuhan tersebut dibangun tentunya dengan harapan kedepannya dapat memiliki manfaat seperti mengubah pola pikir perekonomian masyarakat bahwa tidak hanya sebatas bertani saja, yang mana pada desa Songbanyu juga sebagian besar masyarakatnya bermata pencaharian sebagai petani.

Salah satu hambatan yang terjadi dalam kurun waktu terdekat adalah inovasi terhadap pengolahan ikan. Program mengenai mengenai pengelolaan ikan lemadang menjadi ikan asap maupun

abon ikan yang akan tim penulis paparkan dinantikan kedepannya dapat meningkatkan perekonomian masyarakat di masa pandemi ini.

### Data Hasil Perikanan Pelabuhan Sadeng

Mengambil dari data resmi yang disediakan oleh laman Pelabuhan Perikanan Pantai Dislautkan DIY atau singkatnya PPP Dislautkan telah melampirkan data terkait produksi ikan yang diperoleh pada pelabuhan Sadeng. Mengenai data tersebut dapat ditinjau sebagai berikut [7].

Tabel 3. Produksi Ikan dari Pelabuhan Sadeng

Ikan	Produksi (dalam kilogram)
Ikan Layur	3.8185
Ikan Layang Benggol	19.131
Ikan Sunglir	472
Ikan Tenggiri	144

Tabel 3. Lanjutan

Ikan	Produksi (dalam kilogram)
Ikan Tongkol Banyar (Komo)	699
Ikan Cakalang	8.137
Ikan Setuhuk Hitam	12
Ikan Madidihang (Tuna)	47.815
Ikan Lemadang	92

Dengan produksi yang diperoleh adalah : 323.587 kg. Nilai produksi yang didapatkan sebesar : Rp 6.471.772.000. Sedangkan terkait data terbaru yang telah didapatkan dalam kurun waktu Januari 2021 hingga batas waktu Mei 2021 di lokasi pelabuhan Sadeng sendiri hasil produksi tangkapan tembus pada angka 45.297 kg, adapun presentasi jenis ikan nya dapat dijabarkan di bawah ini [8]:

Tabel 4. Jumlah Produksi Tiap Jenis Ikan

Jenis Ikan	Jumlah Produksi (kg)
Lemadang	292

Pogot	355
Layang Benggol	16.015
Cakalang	18.414
Tuna	10.191

## B. Pembahasan

### Penjelasan Pengolahan Abon Ikan Lemadang

#### a) Alat dan Bahan

##### Alat yang dibutuhkan :

- Pisau dapur
- Baskom atau mangkuk besar
- Kompor
- Penggorengan atau wajan
- Saringan minyak
- Sendok makan
- Spatula
- Cobekan sambal

##### Bahan yang diperlukan :

- Ikan lemadang
- Jahe
- Asam (jeruk nipis)
- Lengkuas
- Serai
- Daun salam
- Bawang merah
- Bawang putih
- Gula
- Minyak goreng
- Ketumbar
- Garam dapur

#### b) Langkah Pembuatan

- 1) Bersihkan terlebih dahulu ikan lemadang hingga benar-benar bersih (buang isi perut dan cuci dengan air bersih)
- 2) Potong ikan lemadang menjadi dengan posisi melintang untuk memudahkan ketika pengukusan
- 3) Setelah ikan dikukus hingga matang, pisahkan bagian ikan dari tulangnya kemudian tumbuk sampai menjadi halus
- 4) Haluskan semua bumbu yang telah disiapkan sebelumnya, lalu campur dengan ikan lemadang yang telah ditumbuk halus tadi hingga semuanya tercampur rata
- 5) Siapkan wajan panas yang telah diberi minyak goreng, lalu goreng ikan lemadang yang telah dibumbui seperti tahapan sebelumnya hingga kering sambil diaduk terus untuk menghindari agar tidak gosong
- 6) Apabila ikan yang digoreng tadi telah berubah warna menjadi kuning agak kecoklatan, matikan kompor, angkat wajan kemudian masukkan ikan ke dalam alat press untuk menekan minyak keluar hingga habis

- 7) Kemudian ambil ikan yang telah menjadi abon tersebut dari alat press, tambahkan bawang goreng apabila ingin abon ikan menjadi lebih sedap
- 8) Tunggu sampai abon ikan dingin, maka abon ikan lemadang sudah siap disantap maupun masuk pada proses pengemasan
- 9) Saran penyimpanan abon ikan yang telah jadi tersebut dapat ditaruh ke dalam kantong plastik atau toples dengan tertutup rapat agar abon menjadi lebih awet atau tahan lama.

### Penjelasan Pengolahan Ikan Asap Lemadang

#### a) Alat dan Bahan

##### Alat yang diperlukan :

- Pisau dapur
- Baskom atau mangkuk berukuran besar
- Kayu bakar atau dapat diganti dengan batok kelapa kering
- Tungku api
- Korek api
- Rak besi (untuk diletakkan di atas tungku api)
- Kipas sate / kipas elektronik
- Koran atau kertas
- Bilah bambu
- Cobekan

##### Bahan yang dibutuhkan :

- Ikan lemadang
- Garam dapur
- Bawang putih

#### b) Langkah Pembuatan

- 1) Bersihkan ikan lemadang mulai dari membuang insang ikan, sisik maupun isi perut ikan setelah cuci hingga bersih dengan air bersih
- 2) Rendam ikan ke dalam baskom atau mangkuk besar yang telah dilarutkan dengan garam dapur serta bawang putih yang telah dihaluskan
- 3) Biarkan proses perendaman ikan hingga kurang lebih 2 jam dengan tujuan menghilangkan bau amis maupun agar bawang putih meresap
- 4) Setelah ikan telah direndam seperti instruksi di atas, selanjutnya tusuk bagian mulut ikan dengan bambu dan sayat badan ikan. Kemudian pada badan ikan ditekan dengan tujuan untuk mengurangi kadar air bekas rendaman.
- 5) Siapkan kayu bakar atau batok kelapa kering di atas tungku api dan nyalakan hingga api yang menyala merata. Setelah itu letakkan rak besi di atas tungku api yang telah menyala.
- 6) Setelah api telah siap, susun ikan yang telah ditusuk dengan bilah bambu ke atas rak besi dan mulailah melakukan pengasapan dengan durasi waktu selama kurang lebih dua jam lamanya.
- 7) Balik badan ikan untuk menghindari gosong dan agar matang secara merata serta tidak lupa untuk dikipas baik dengan kipas manual maupun elektrik untuk menjaga arang agar tetap menyala

- 8) Setelah ikan telah berubah warna dan telah matang, angkat ikan di atas wadah yang telah dilapisi koran atau kertas.
- 9) Ikan telah siap untuk disajikan.

#### Sasaran dan Target Pasar

Secara garis besar dan fakta lapangan yang ada pendistribusian terhadap hasil tangkapan laut di pelabuhan Sadeng masih menggunakan cara yang terbilang konvensional, dengan gambarannya dapat dijelaskan sebagai berikut. Pada tahapan awal ketika semua hasil ikan yang didapatkan akan berada pada step pelelangan dahulu yang dilakukan secara langsung di pelabuhan. Lazimnya lelang yang diselenggarakan dengan estimasi 4 sampai dengan 5 kali ataupun menyesuaikan dengan jumlah kapal yang mendarat yang diikuti oleh para pedagang baik pedagang besar jua pedagang kecil.

Ketika proses lelang berakhir dan sudah terjadi proses jual beli sesuai harga yang ada di pasaran, biasanya para pedagang kecil tadi dijual kembali kepada konsumen dengan jangkauan wilayah sekitaran area Kab. Gunungkidul maupun Jogja, untuk para pedagang besar sudah mempunyai pasarnya sendiri seperti di bawa dan dijual kembali ke wilayah Semarang, Jepara, Pekalongan, Solo, hingga sampai dilapang menggunakan transportasi seperti mobil bak dan atau juga menggunakan mobil truk besar [9].

Pada penulisan ini, setelah melakukan pengelolaan ikan lemadang menjadi abon maupun ikan asap tahapan selanjutnya yang akan dilalui adalah penjualan atau pemasaran. Penjualan pada tahapan awal dilakukan dengan secara langsung pada area sekitar Desa Songbanyu, kemudian para penjual pengolahan abon ikan dan ikan asap lemadang ini dapat melakukan penjualan dengan cara bekerjasama dan menggaet warung makanan yang berada di sekitar desa maupun dengan para UMKM yang lokasi usahanya tidak jauh dari lokasi pariwisata seperti wilayah pantai. Pada penjelasan di atas sebelumnya, tim penulis sudah sedikit membahas mengenai sasaran yang akan dituju terhadap proses penjualan dan pemasaran hasil laut abon ikan lemadang dan ikan asap lemadang, yaitu menggunakan salah satu upaya WOM atau *Word of Mouth*. Tentunya pemilihan ini ada sebab yang baik, diantaranya biaya yang dikeluarkan relatif lebih murah maupun akan berpengaruh apabila dilakukan secara benar.

Melansir dari membaca berbagai sumber, untuk menghadirkan WOM yang dilakukan oleh konsumen maka produk yang diciptakan harus mampu berdaya saing ataupun merangsang tanggapan para konsumennya, produk yang dihasilkan harus dapat memenuhi seperti yang diharapkan konsumen seperti dalam penulisan ini membahas tentang ikan asap dan abon ikan maka kedua produk makanan tersebut harus memiliki cita rasa yang baik dan berbeda dari para pesaing lainnya, produk yang dibuat mempunyai ciri khas yang dapat dijadikan sebagai bahan promosi cuma-cuma seperti dalam contoh penulisan ini ialah

produk makanan yang berasal langsung dari daerah Songbanyu sehingga produk tersebut dapat menjadi ikonik suatu daerah tempat pembuatannya, serta yang tak boleh dilupakan adalah pengalaman yang dialami oleh para konsumen ketika memutuskan membeli dan menggunakan suatu produk tersebut dalam kasus ini ketika konsumen mengkonsumsi abon ikan atau ikan asap lemadang yang dihasilkan maka sudah seharusnya konsumen merasa puas dan ada niatan untuk membeli kembali. Berdasarkan hal yang disebutkan di atas, para konsumen tentunya dapat merekomendasikan produk tersebut kepada orang lain, kerabat dan sebagainya serta apa tahapan itu pula lah strategi WOM telah terjadi dan dapat mendorong penjualan akan produk yang dihasilkan.

#### IV. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat disampaikan pada penulisan yang dilakukan oleh para tim penulis ini adalah, berdasarkan potensi desa yang terdapat di Desa Songbanyu yang di dalam desa tersebut terdapat Pelabuhan Perikanan Pantai (PPP) Sadeng yang dari hasil laut tersebut di dalamnya ada sumber daya alam berupa Ikan Lemadang. Ikan Lemadang ini pada penulisan tim penulis akan dijadikan sebagai sumber daya alam yang berguna dengan pemanfaatannya sebagai Abon Ikan maupun Ikan Asap Lemadang yang mana keduanya memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk dikonsumsi oleh semua kalangan serta punya cita rasa yang enak.

Pemasaran produk ikan yang telah dihasilkan akan dilakukan melalui penjualan langsung dengan mitra penjual yang terdapat disekitar desa maupun yang dekat dengan pariwisata desa seperti pantai-pantai yang ada di Songbanyu kemudian strategi pemasaran pula diperkuat dengan teknik WOM adalah *Word of Mouth* dari para konsumen dan juga dari masyarakat desa Songbanyu itu sendiri. Sehingga tujuan akhir yang dicapai dengan pengolahan produk olahan makan yang baik, bersih, serta memiliki rasa yang mampu berdaya saing dan dengan menggunakan strategi yang mudah dilakukan serta menghemat biaya maka hal tersebut sudah layak dan pantas bahwa produk olahan Abon Ikan dan Ikan Asap Lemadang di Desa Songbanyu ini dapat berperan sebagai usaha bagi masyarakat desa dalam mendorong perekonomian sehingga akan mencapai kehidupan yang lebih baik untuk masa sekarang maupun kelak yang akan datang kedepannya.

#### UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang berperan aktif membantu proses kegiatan sehingga artikel ini dapat terselesaikan dengan baik.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. Riskita, "Orami.co.id," 7 Oktober 2021. [Online]. Available: <https://www.orami.co.id/magazine/ikan-lemadang>.
- [2] S. Na'imah, "Hello Sehat," 15 April 2021. [Online]. Available: <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-ikan-lemadang/>.
- [3] I. Indriastuti, "Penerapan Strategi Marketing Mix Di Sofyaninn Hotel Unisi," Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta, 2019.
- [4] M. Harsasi, "Word of Mouth (WOM) dalam Industri Jasa : Kaitannya dengan Sikap dan Kemungkinan Membeli," *Jurnal Bisnis Strategi*, vol. 15, no. 1, pp. 31-41, 2006.
- [5] A. Artanti, "STRATEGI PEMASARAN WORD OF MOUTH PADA MASA PANDEMI COVID 19 (Studi Pada Produk Home Industri Mie Eblek Desa Kasepuhan)," *Jurnal Manajemen dan Ekonomi*, vol. 3, no. 2, pp. 224-235, 2020.
- [6] "Undang-Undang Nomor 31 Tahun 2004 tentang Perikanan".
- [7] P. d. diy, "Data Nelayan," Pelabuhan Perikanan Pantai Dislautkan DIY 2021, Daerah Istimewa Yogyakarta, 2021.
- [8] G. K. Boreel, "Analisis Suhu Permukiman Laut dan Klorofil-A Terhadap Hasil Tangkapan Purse Seine Pada km. Restu Putra di Perairan Sadeng, Prodi Teknologi Penangkapan Ikan," Politeknik Ahli Usaha Perikanan, Yogyakarta, 2021.
- [9] P. I. Wahyuningrum, "Usaha Perikanan Tangkap Multi Purpose di Sadeng, Kabupaten Gunungkidul, Daerah Istimewa Yogyakarta.," *Maspari Journal*, vol. 4, no. 1, pp. 10-22, 2012.
- [10] D. Dewanto, Faktor-Faktor yang Menentukan Tingkat Pembelian Mie Instant Indomie, Jakarta: Universitas Esa Unggul, 2016.

PENULIS

	<b>Daniel Surya Aji Wicaksana</b> , Prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
	<b>Mufti Chairul Umam</b> , Prodi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
	<b>Ilova Joya Skolastika</b> , Prodi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
	<b>Wikal Tesar</b> , Prodi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
	<b>Paramita Christy Sianturi</b> , Prodi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

	<p><b>Andrew Moreno</b>, Prodi Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p><b>Albert Joean Risky Sturmadi</b>, Prodi Sistem Informasi, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p><b>Faniyanti Kondolele</b>, Prodi Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p><b>Barnesy Bakker</b>, Prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p><b>Angela Tria Marceline</b>, Prodi Ilmu Komunikasi, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>
	<p><b>Felix Brian Hari Ekaristiano, S.S., M.Li.</b>, Fakultas Hukum, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.</p>